

PLATO DE FONDO

ARROZ BASMATI A LA JARDINERA



Ingredientes:

- 1 1/2 taza de arroz Basmati
- Aceite De Oliva
- 2 cebollines
- Sal
- Pimienta
- 1/2 cucharadita de pimienta limón
- 1/2 cucharadita de ajo en polvo
- 1/2 cucharadita de cebolla en polvo
- 1 cucharadita de ajo picado
- 1 taza de zanahoria
- 1/2 taza da de pimentón verde
- 1/2 taza de pimentón rojo
- 1 taza de arvejas congeladas
- 1 taza de choclo congelado
- 3 tazas de caldo

Preparación

- Poner 1 1/2 taza de arroz Basmati en un colador y lavar bajo el chorro de agua, remover con la mano.
- Al principio saldrá Blanca y turbia, lavar hasta que salga completamente transparente.
- Poner el arroz en un bowl y cubrir con agua a temperatura ambiente y dejar reposar por 30 minutos.



- En la olla poner 1 buen chorro de Aceite De Oliva + 2 cebollines cortados en rodajas + sal y pimienta a gusto + 1/2 cucharadita de pimienta limón + 1/2 cucharadita de ajo en polvo + 1/2 cucharadita de cebolla en polvo.
- Mezcla todo muy bien y agrega 1 cucharadita de ajo picado en cubitos, cocina por 1 minuto más y agrega el arroz colado y estilado.
- Granea un par de minutos y agrega 1 taza de zanahoria en cubos + 1/2 taza de pimentón verde en cubos + 1/2 taza de pimentón rojo + 1 taza de arvejas congeladas + 1 taza de choclo congelado + 3 tazas de caldo (lo puedes hacer con cubitos) o agua hirviendo.
- Remueve suavemente para no moler los granos de arroz.
- Tapa la olla, baja el fuego al mínimo y cocina por 20 minutos.
- Cuando apagues el fuego, NO abras la tapa, deja que repose 10 o 15 minutos y así quede más esponjoso.

